



Para mamãs e bebés

Pequenos-Almoços e Lanches

Puré de Maçã e Canela Gratinada

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

Ingredientes

- 1 maçã golden
- 1 bolacha tipo maria
- 150 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebés
- 1 pitada de canela

Informação nutricional

Energia	234,3 kcal	12%*
Proteínas	2,4 g	5%*
Lípidos	2,9 g	4%*
Hidratos de Carbono	53,1 g	20%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Lava, descasca e corta a maçã em cubinhos.
- 2 Numa caçarola com a água, coze a maçã em lume brando, mexendo de vez em quando.
- 3 Depois de cozida, tritura a maçã e junta uma pitada de canela.
- 4 Desfaz finamente a bolacha. Deita o puré num pequeno prato de ir ao forno e polvilha com as migalhas de bolacha.
- 5 Coloca no grill durante cerca de 5 minutos. Verifica a temperatura antes de servires ao teu bebé.
- 6 Sugestão: Podes substituir a maçã por pêra.
- 7 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.